

Adelaide Rocha de la Torre CHAO¹ João Luis de Araújo Maia²

Memória e identidade cultural da comida no Masterchef Brasil³

Memory and cultural identity of food in Masterchef Brasil

Resumo

Observamos aqui o programa de televisão MasterChef Brasil. A partir do talent show afirmamos que a culinária se estabelece no imaginário coletivo e afetivo marcando as nossas vidas de maneira sensível através de uma narrativa que recorre às situações do passado, trazendo saudades. Observando a comida como fenômeno comunicacional, seja preparada em casa, restaurante ou em competição no programa de televisão, percebemos que as lembranças afetivas dos participantes e jurados assumem o papel de “agente socializador” nas relações de mediação e vinculação. A relação entre comida e cultura marca as identidades que a alimentação proporciona ao indivíduo e ao grupo.

Palavras-chave: Comunicação. Memória. Entretenimento. Masterchef.

Abstract

We note here the TV show MasterChef Brasil. From the talent show we say that the cuisine is established in the collective imaginary and affective marking our lives sensitively through a narrative that appeals to the situations of the past, bringing miss. Watching the food as communicational phenomenon, be prepared at home, restaurant or competing on the television show, we realized that the emotional memories of the participants and judges assume the role of “socializing agent” in relations mediation and binding. The relationship between food and culture brand identities that food provides to the individual and the group.

Keywords: Communication. Memory. Entertainment. Masterchef.

¹Professor associado da Faculdade de Comunicação Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Coordenador do grupo de pesquisa CAC – Comunicação, Arte e Cidade (CNPq/UERJ). Contato: cac_mangueira@hotmail.com

²Doutoranda e mestre em Comunicação (PPGCom UERJ), publicitária, especialista em Marketing (ESPM/RJ). Pesquisadora do grupo CAC – Comunicação, Arte e Cidade (CNPq/UERJ). Contato: adelaiderocha@hotmail.com

³A versão original deste artigo foi apresentada no Grupo de Trabalho Comunicação, Consumo, Memória: cenas culturais e midiáticas, do 6º Encontro de GTs de Pós-Graduação – Comunicon, realizado na ESPM – São Paulo, nos dias 14 e 15 de outubro de 2016.

1 COMIDA QUE COMUNICA EM HORÁRIO NOBRE

Não é de hoje que a comida ganhou o gosto dos meios de comunicação. Desde a era moderna, as receitas e práticas culinárias foram avançando através livros, revistas, programas de televisão, rádio, cinema e redes sociais. Segundo Lavinas (2015), apenas na segunda metade do séc. XX, a culinária apareceu na televisão em formato de programas de receitas, onde geralmente uma apresentadora preparava os pratos no intuito de ensinar o telespectador a reproduzi-los. Lavinas ainda afirma que o avanço das tecnologias de comunicação permite a espetacularização da gastronomia tornando-a um produto de consumo midiático. Programas de receitas, realities, aplicativos de culinária, vídeos e produções independentes, tendem a ressaltar a profissão de chef de cuisine, estimulando o imaginário do público para o ethos e as práticas que envolvem a gastronomia, ainda que amadoramente.

Terça feira, 15 de março de 2016, 22:30h. Ficamos de olhos atentos na TV Bandeirantes para a estreia da terceira temporada de MasterChef Brasil. É um talent show brasileiro sobre competição culinária, franquia do formato original exibido pela BBC no Reino Unido em 1990. Vamos aqui compreender como a culinária se estabelece em nosso imaginário coletivo e afetivo e marca as nossas vidas de maneira sensível através de uma narrativa que recorre às situações do passado, nos trazendo saudades.

Conduzido pela jornalista Ana Paula Padrão e por jurados premiados, os chefs gastronômicos - o brasileiro Henrique Fogaça, a argentina Paola Carosella e o francês Erick Jacquin, todos residentes em São Paulo - o programa selecionou setenta e cinco (e posteriormente, vinte e um) cozinheiros amadores que, através de conhecimento, memórias, habilidades e técnicas, irão transformar-se em chefs e disputarão prêmios significativos para a carreira gastronômica, durante seis meses, até a final do programa (MASTERCHEF BRASIL, 2016). O MasterChef Brasil 2016 premiou os três primeiros vencedores com cursos de gastronomia em renomadas escolas de culinária na França e no Canadá, além de prêmios em dinheiro e um troféu simbólico.

A escolha do programa Masterchef Brasil ocorreu pelo fato do programa ser uma competição sobre gastronomia com cozinheiros amadores, o que de certa forma simboliza as experiências culinárias do telespectador, sem a exigência da profissionalização. Um dos desafios do programa é saber equilibrar a versatilidade da culinária do cotidiano brasileiro com a gastronomia de bons restaurantes.

O objetivo desse artigo é analisar como a memória e a identidade estão relacionados à comida enquanto fenômeno comunicacional, como a culinária se estabelece no imaginário coletivo e afetivo através de uma narrativa que recorre às situações do passado. Observamos como as memórias individuais e do grupo, assumem o papel de "agente socializador" nas relações de mediação e vinculação.

Através de uma metodologia pautada na observação dos programas de seleção prévia dos participantes, dos programas de competição eliminatória e dos relatos de seus atores, pretendemos registrar as representações de memória e identidade cultural da comida como agentes comunicacionais. Comentaremos quatro passagens durante dois programas da fase de seleção prévia, e dois programas de

provas de eliminação exibidos semanalmente.

As observações entre comida e entretenimento ressaltam como a alimentação permanece como elemento de ligação social, cultural e comunicativo, para além da função de nutrir.

2 COMIDA: UMA DAS MAIS PRIMITIVAS FORMAS DE COMUNICAÇÃO

A vinculação social é o que caracteriza a Comunicação enquanto ciência social, considerando as relações “afetuais” e sensíveis, para além da emissão e recepção de informações ou signos (SODRÉ, 2006). O autor desvela a necessidade de uma outra posição interpretativa para o campo da comunicação, capaz de abarcar a diversidade da natureza das trocas. A cozinha e a comida fazem parte de um ritual de interação entre os atores sociais e pode ser modificada conforme seus usos e distinções. A cozinha pode ser transformada, assim como a comida também pode ser resignificada, saindo do território da casa para um campo de provas em estúdio de televisão, por exemplo. Independentemente de suas apropriações, a comida apresentada como fenômeno de comunicação, causa o efeito cultural de unir pessoas e criar sociabilidades.

Desde os primeiros episódios, a jurada Paola Carosella (2016) reafirma a “comida como uma das mais primitivas (mais marcantes e fortes) formas de comunicação (e de amor)” enfatiza aos participantes o respeito necessário à cozinha como lugar de práticas e a comida como elemento de ligação cultural, histórica e afetiva.

As vivências gastronômicas instaladas no cotidiano são polissêmicas. A comida amplia o conceito de alimento, ultrapassando as questões biológicas, para além de questões culturais (Simmel, 2004). Por isso, quando observamos a comida como fenômeno comunicacional, seja preparada em casa, restaurante ou em competição no programa de televisão, percebemos que as lembranças afetivas dos participantes e jurados assumem o papel de “agente socializador” nas relações de mediação e vinculação. Exatamente por ser um gesto humano e universal, o ato de comer e beber provoca ações compartilhadas sociologicamente, surgindo assim a refeição.

Simmel (2004) já apontava que desde a Antiguidade, passando pelos séculos XI ao XX, as formas como se ingere o alimento - comer ou não com talheres, comer com as mãos, falar e gesticular à mesa enquanto mastiga, comer de pé - definem as formas sociais (e estéticas) da refeição, assim como os objetos usados. Ainda que a refeição tenha a intenção de unir, o prato em suas diferentes formas, podem indicar uma forma exclusiva de ingerir o alimento. Todavia, Simmel aponta que o prato estabelece um compartilhamento formal quando está disposto à mesa com vários outros pratos de forma idêntica, “não admitindo nenhum tipo de individualidade” e propiciando uma socialidade e uma necessidade comum a todos (Ibid., p. 5).

Ao analisar a comida e o ato de cozinhar, Certeau e outros autores presentes na obra *A Invenção do Cotidiano* (2008) observam o cotidiano das práticas culinárias - *savoir-faire* - que aparecem na simplicidade do dia-a-dia, mas que demonstram uma montagem complexa de coisas a fazer, seguindo uma metodologia e cronolo-

gia próprias das artes de nutrir.

O gostar de preparar a comida e até mesmo de comer, está diretamente ligado ao prazer de estar junto. Sozinho ou acompanhado, o sujeito social compartilha daquilo que Maffesoli (1998; 2014) chama de vitalismo do lugar, associado ao estar-com ou estar-junto-com pessoas de um mesmo grupo social. A competição proporcionada no MasterChef oferece efervescência, fazendo com que os participantes queiram partilhar o que há de comum entre si: o gosto pelo conjunto de signos (a culinária), a dinâmica das provas, a memória representativa da comida e outros símbolos. A intensidade da emoção é visível a cada episódio onde os atores choram, gritam, gesticulam de maneira efusiva.

As lembranças e memórias individuais vivenciadas pelos participantes durante a preparação dos pratos chega a ativar o “gatilho” da memória coletiva dos demais, que relembram histórias vividas coletivamente, seja com amigos, colegas e principalmente com a família.

Consideramos a cozinha como um lugar de memória, um lugar onde não há uma memória espontânea, mas que é preciso criar arquivos, organizar celebrações, experimentar sensações, estabelecer contratos, a partir de um vai-e-vem dinâmico entre momento e movimento - onde os objetos e percepções, materiais ou abstratas remetem à valores simbólicos (NORA, 1993).

A cozinha coletiva do MasterChef envolve a energia própria da socialidade que, para Maffesoli (2014, p. 5) “se investe nesses lugares, reais ou simbólicos, onde as tribos pós-modernas dividem os gostos que servem de cimento (ethos) ao fato de estar juntos”. Para o autor, o lugar cria ligação. Relacionamos estas socialidades à comensalidade, ou seja, às práticas do criar e do preparar-junto. Mesmo sendo uma competição com premiações em jogo podemos apreciar a solidariedade que marca a ligação entre os membros em cada episódio. Eles dividem produtos, compartilham temperos e misturam histórias de família.

3 COMIDA: MEMÓRIA, AFETIVIDADE E IDENTIDADE NO CAMPO DE BATALHA

Apoiado na sociologia do conhecimento de Durkheim, Halbwachs (1990) preconiza a importância de análise de elementos de uma sociologia da vida cotidiana ao afirmar que a memória é uma reconstrução social, coletiva ou individual – faz parte do imaginário e da identidade. Para o sociólogo francês, usamos a memória como testemunho, seja para fortalecer, debilitar ou completar o que sabemos previamente de um evento.

(...) o ser sensível é como uma testemunha que vem depor sobre aquilo que viu, diante do “eu” que não viu atualmente, mas que talvez tenha visto no passado e, talvez, tenha feito uma opinião apoiando-se nos depoimentos dos outros. (HALBWACHS, 1990, p. 16)

Tais testemunhos ativam nossas lembranças, que para Halbwachs (1990) são as rememorações de experiências do passado, reconstruídas e atreladas aos aconteci-

mentos vivenciados no presente, engatilhadas à uma linguagem sensível, seja por imagens, discursos, cheiros, gostos, etc.

Os participantes do MasterChef carregam consigo as vivências e as variadas memórias que cercam suas experiências de vida e colocam isso em exposição em cadeia nacional, de maneira extremamente emocional. Esses “cozinheiros amadores” trazem para a prática da cozinha as lembranças em forma de saudades na escolha e no preparo dos pratos. São, na maioria dos casos, pratos que eram feitos na casa materna, na moradia da infância. A experiência de estar presente na cozinha em algum (ou em vários) momentos da vida, presenciando o preparo de alimentos, seja no cotidiano ou em ocasiões especiais, é um dos fatores que transmite confiança aos participantes. Diante de ingredientes simples ou complexos, os participantes se apoiam em uma memória afetiva para recriar pratos.

Um exemplo é o gaúcho Fábio Nunes, 30 anos, modelo. Desde o primeiro episódio, Fábio tem mencionado o adjetivo “perfeito” para caracterizar seus pratos, o que lhe causa certos constrangimentos diante da opinião dos jurados, ao perceberem falhas durante o preparo. Diante de ingredientes simples, mas de uma prova emocionalmente estressante, Fábio não conteve as lágrimas ao recriar um bolo, apoiado na memória da adolescência, quando observa a mãe prepará-lo. Fábio diz que tal lembrança o ajudou a ficar mais calmo e concentrado diante da pressão da prova. Quando os jurados o perguntam se este é o “bolo perfeito”, Fábio, com a voz embargada, diz que não, apenas o bolo da mãe poderia ser chamado de “perfeito”.

Para o antropólogo Sidney Mintz “os hábitos alimentares podem mudar inteiramente quando crescemos, mas a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas formas sociais aprendidas através dele permanecem, talvez para sempre, em nossa consciência” (2001, p. 32).

No capítulo intitulado “As artes de nutrir”, o relato da historiadora Luce Giard (2013) elucida suas memórias de vida para suscitar a comida como processo comunicacional, para ela um “prazer secreto e tenaz de cozinhar”, provocados pelo domínio em que a tradição e a inovação do presente/passado fazem parte dos sentimentos e socialidades do momento. A autora, assim como Mintz, ressalta as experiências da infância, reforçando as memórias gustativa e afetiva como primeiro aprendizado.

Entretanto, meu olhar de criança viu e memorizou gestos, meus sentidos guardaram a lembrança dos sabores, dos odores e das cores. (...) Bastariam uma receita ou uma palavra indicativa para suscitar uma estranha anamnese capaz de reativar, por fragmentos, antigos sabores e primitivas experiências que, sem querer, havia herdado e estavam armazenadas em mim. (GIARD, 2013, p. 214)

Para a autora, essas relações entre memória e identidade cultural da comida, são coisas que exigem inteligência, imaginação, quanto atividades tradicionalmente tidas como as mais elevadas, a exemplo da música ou a arte de tecer, pontos fortes da cultura comum. (Ibid., p. 212-214)

Para além de tais memórias – sejam afetivas, gustativas, culturais e misturadas – as relações comunicacionais que envolvem a cozinha e o ato de cozinhar reve-

lam-se através das variações de identidade, trazidas pelos participante e/ou jurados. Como nos diz, poeticamente, a autora,

Enquanto uma de nós conservar os saberes nutricionais de vocês, enquanto de mão em mão e de geração em geração se transmitirem as receitas da terna paciência de vocês, subsistirá uma memória fragmentária e obstinada da própria vida de vocês. (Ibid., p. 215)

São muitos os candidatos a MasterChef que reproduzem na bancada cenográfica, pratos e ingredientes de diferentes culturas, principalmente a brasileira. São estimulados a conhecerem sabores que nunca antes foram provados. Os temperos nem sempre são os conhecidos da cozinha do dia a dia. Podem ter que usar em uma disputada partida do jogo a sensibilidades para discernir cheiros e sabores de outras terras.

A paulista Hellen, 29 anos, publicitária, diz “apostar na gastronomia como mudança radical em sua vida como forma de comunicação com o mundo” (CRUZ, 2016). Preparou para prova de preleção o Baião de Dois, prato da culinária nordestina, tipicamente cearense, feito das sobras (nem sempre) de arroz, feijão-fradinho e carne seca, também conhecida no nordeste brasileiro como charque (CASCUDO, 1998).

Ao fazer uso de suas memórias e técnicas para preparar o prato, a participante fornece a sua identidade à comida, desprendida de regras ou definições de uma receita tida como “original”, através de novos usos e fazeres com os alimentos. Ela reinventa, cria e recria. Os sabores de um baião de dois se revela único nas mãos da Hellen. A tradição pode ser reinventada.

A história da alimentação no Brasil, nos revela uma diversidade inacabada de ingredientes da natureza – como por exemplo raízes (mandioca, inhame), doces de frutas (bananas, goiabas, mamões, laranjas diversas) caldos feitos de animais (galinha, tartaruga, macacos, papagaios, peixes) não apenas de origem brasileira, mas do resultado da “mestiçagem” de alimento vindos do exterior, desde o período colonial, com temperos, especiarias, outras espécies de animais, frutas e verduras. Para o historiador Henrique Carneiro (2003), tal amplitude dos ingredientes da culinária, usados em várias regiões do país, caracterizou essa variedade de pratos de tradição generalizada, mas de componentes distintos em cada lugar. Com a internacionalização do comércio e das culturas mundiais, Carneiro enfatiza as alterações alimentares a partir da diversificação dos novos hábitos de preparo e nas formas sociais de consumo da comida (CARNEIRO, 2003).

Partindo do conceito de bricolagem de Lévi-Strauss, Carvalho (2013a) o desloca para novas formas de uso dos alimentos, elaborando o conceito de “bricolagem alimentar”. A autora menciona que “a estrutura básica da bricolagem é de um novo arranjo simbólico com significados ‘usados’ – uma nova ordem adaptada que oscila entre confusão e criação antes de ser considerada propriamente ordenada e organizada em seu habitat” (Ibid., p. 65). Hellen, de origem familiar nordestina, mesmo não tendo vivido no Ceará ou outro estado, é capaz de (re) construir o prato, a partir de suas próprias referências culturais e memórias afetivas familiares.

Para a autora, “a bricolagem é um conceito propício à diversidade cultural da sociedade contemporânea e bricolagem alimentar, um conceito que reinterpreta significados que ora se reproduzem com aparência caótica e criativa nas práticas de alimentação”. (Ibid., p. 70).

4 MAIS PIMENTA, MAIS PRESSÃO, MAIS CALOR NA COMPETIÇÃO

Para cada indivíduo representa uma base que liga o mundo das coisas ao mundo das ideias por meio de nossos atos. Assim, é também a base para nos relacionarmos com a realidade. A comida “entra” em cada ser humano. Nossos corpos podem ser considerados o resultado, o produto, de nosso caráter que, por sua vez, é revelado pela maneira como comemos.

(MINTZ, 2001, p. 32)

A reflexão de Sidney Mintz sobre a comida como elemento de ligação na vida de cada ator social, nos lembra a experiência do candidato Lee na fase de preleção do MasterChef Brasil. O médico e pesquisador chinês, Lee Fu Kuang (2016), 56 anos, apresenta uma sopa de nabo com camarão. Filho de uma engenheira química, Lee conta que cresceu “dentro de um laboratório” e habituado com pipetas, tubos de ensaio e outros instrumentos de análises e cercado de experiências. Apropriando-se dessa memória, decide utilizar tais instrumentos na preparação de sua sopa. Enquanto finaliza o prato, Lee revela que, chegando ao Brasil aos 11 anos com seus familiares, passou por muitas dificuldades, inclusive financeiras. Enquanto seus pais saíam para trabalhar, Lee cuidava dos irmãos, e com isso, cumpria a obrigação de alimentá-los. Aprendeu a cozinhar com vizinhas generosas e pessoas pobres da comunidade onde viviam. Com filtros e separadores usados em laboratórios, o médico chinês se apropria de ingredientes da culinária nordestina brasileira, como camarão seco, manjubinha frita, carne de sol e cachaça para agregar ao caldo que prepara com nabo, brotos de chuchu e camarões frescos. Para Lee, uma mistura cultural que representa seu modo de estar no Brasil. Ah! Ele acrescenta o shitake, um cogumelo comestível nativo do leste asiático, “para dar um toque internacional” (Ibid., 2016).

Prato servido, os jurados experimentam a sopa. Ao ser questionado pelo chef Jacquín sobre se o prato é de um cozinheiro, Lee interrompe a fala do jurado, se identifica como tal (e não aceita a recusa), revelando seu projeto de pesquisa sobre reaproveitamento de alimentos e redução de desperdício, envolvendo a alta gastronomia. Novamente, a memória daqueles que lhe ensinaram a cozinhar, exalta a necessidade de gratidão e retribuição à sociedade, enquanto médico e pesquisador, de oferecer alternativas de reaproveitamento a baixo custo. Lee argumenta que existem partes de animais e outros alimentos que são desprezados pela alta gastronomia (a exemplo do pescoço de galinha) e podem ser preparados usando ingredientes do cardápio nacional por um baixo custo. Para o médico, vencer a competição, significa obter a “chancela” dos renomados chefs do MasterChef para propiciar a realização deste projeto acadêmico.

A construção da identidade é um fenômeno que se produz em referência aos

outros, aos critérios de aceitabilidade, admissibilidade, credibilidade e através de uma negociação direta com os outros (POLLAK, 1992, p. 5). Ao ter sua identidade de cozinheiro questionada, Lee se utiliza de suas memórias (individual e coletiva) para “constituir o sentimento de continuidade e coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si” (Ibid., p. 5). Para o autor, os elementos constitutivos da memória são aqueles vividos pessoalmente e os que são experienciados pela coletividade, em grupos onde o sujeito se sente pertencente.

Para Mintz (2001), a relação entre comida, antropologia e cultura revela-se essencial às identidades que a alimentação proporciona ao indivíduo. A emoção percebida após o depoimento de Lee em frente aos jurados se revela nas palavras de Mintz, quando diz que

Devemos comer todos os dias, durante toda nossa vida; crescemos em lugares específicos, cercados também de pessoas com hábitos e crenças particulares. Portanto, o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. A comida e o comer assumem, assim, uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira”. (MINTZ, 2001, p. 32)

Na abordagem de Montanari (2008), a “linguagem da comida” pressupõe um instrumento de comunicação e que a carga simbólica da comida tem seus significados reforçados quando percebida como instrumento de sobrevivência (e comunicação) diárias. Essa analogia entre comida e linguagem provoca uma conotação de variados códigos de comunicação, seja pelo valor simbólico ou por inúmeros significados (econômico, social, cultural, histórico, etc.). O autor sustenta a ideia de que o sistema alimentar “contém e transporta a cultura de quem a pratica”, e assim como a linguagem oral, “é depositário das tradições e da identidade de um grupo”, constituindo a comida como um veículo de identidades e trocas culturais. Para o autor, a troca é um confronto entre identidades diversas. Ainda assim, não representa um obstáculo à conservação de identidades ou de um patrimônio cultural que cada sociedade preserva ao longo da história. Aliás, a história é capaz de reforçar tais identidades culturais da comida, seja pelos seus usos, suas “origens”, ou suas “raízes”, não por “formas concretas”, mas através das modificações e redefinições constantes ao longo dos tempos. Tais resignificados são adaptados à novas situações para os usos dos alimentos, dos ingredientes e das maneiras de consumi-las. Tais entrecruzamentos apresentam a formação de uma nova identidade alimentar e gastronômica. (Ibid., p. 184)

5 COMIDA QUE COMUNICA PARA ALÉM DO DISCURSO

Ainda sob a análise de Montanari, a comida como linguagem discursiva, elemento comunicacional, adquire plena capacidade expressiva graças à retórica, “adaptando o discurso ao argumento, aos efeitos que se deseja suscitar. Se o discurso é a comida, a retórica é o modo como ela é preparada, servida, consumida”. (MONTANARI, 2008, p. 169)

E quando não há o que dizer sobre a comida? E quando faltam as palavras?

A capixaba Vanessa Vagnotti, 46 anos, professora de dança do ventre apresentou na fase de preleção, o prato - Cabrito alla Cacciatora - um cabrito cozido com pimentões, tomates, batatas e manteiga de sálvia. Relatou aos jurados que a escolha do prato foi emocional, a partir das lembranças de preparo da avó e em homenagem a seu avô, pai e esposo, além de ser um prato servido em família, principalmente em festas e na ceia natalina. Ela reitera a escolha afirmando que “a cozinha representa a vida, é um ato sagrado (...) é uma maneira de dar amor”. Para Vanessa Vagnotti (2016), o desafio no preparo foi abdicar do tempo ideal de cozimento e de suas panelas tradicionais, herança da avó, ajustando às regras da prova do programa.

Finalizado o prato, os chefs experimentam e seguem para os comentários técnicos, as críticas, elogios e finalmente, o veredito da prova.

O Chef Jacquin a caracteriza como uma comida “rústica”, servida com a panela sobre a mesa, para muitas pessoas. Apesar de não ter um certo requinte visual, e apresentar a veracidade da comida, ele enfatiza a aparência rústica. O Chef Fogaça, ressalta a quantidade de gordura no prato e se mostra em dúvida ao dar mais opiniões. Finalmente, a Chef Paola diz que diante da bancada, os jurados falam muito diante dos participantes, na escolha dos pratos com argumentos técnicos. Mas que existem momentos únicos em que faltam as palavras para tais análises. “Ou o prato está ruim e eles não têm como justificar ou são absurdamente boas e também não têm como justificar. Não precisam, porque está dito. O seu prato é um desses casos” (CARSELLA, 2016). Enfim, o prato de Vanessa é aprovado por unanimidade e a candidata é aprovada à participação efetiva no programa.

Quando a comunicação está além do discurso verbal, a mensagem (a comida) é enfatizada pelas emoções, pela linguagem não-verbal. Montanari justifica essa comunicação dialógica, não verbalizada, através dos gestos que saem da dimensão simplesmente funcional para assumir um valor comunicativo - a vocação convivial dos homens se traduz imediatamente na atribuição de um sentido para os gestos que fazem ao comer (2008, p. 157). O autor conclui que a “comida se define como uma realidade deliciosamente cultural, não apenas em relação à própria substância nutricional, mas também em relação a tudo aquilo que gira em torno dela”. (Ibid., p. 157)

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A memória individual dos participantes de Masterchef Brasil é um fenômeno organizadamente construído por tudo aquilo que o sujeito grava, recalca, exclui e relembra; seja isolado em si ou muitas vezes vivido em grupos sociais. Halbwachs (1990) e Pollak (1992) nos advertem que a memória, enquanto fenômeno psicossocial, é seletiva, além de ser coletiva. Em suas análises, “nem tudo fica gravado, nem tudo fica registrado”; a memória é estruturada, em parte pelas heranças de vida do indivíduo, do grupo ou da sociedade.

Enquanto fenômeno comunicacional, percebemos as relações de mediação e vinculação pautadas entre as linguagens da comida, da cozinha, das memórias e do

imaginário, capazes de criar relações sociais e culturais.

Enquanto espetáculo midiático, programas de entretenimento a exemplo de Masterchef Brasil, utilizam essa “fórmula” experiência, memórias, competição e afetividades para suscitar o interesse pela audiência para além da televisão, através de redes sociais, publicidade e marketing.

As memórias e identidades que caracterizam a comida como agente comunicacional mantêm as conexões de socialidade, seja em casa, nos restaurantes ou em programas de competição, marcando as associações entre comida e cultura. As pessoas consomem, seja alimento ou entretenimento, juntamente a um consenso simbólico de um imaginário coletivo.

REFERÊNCIAS

- CARNEIRO, H. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CAROSELLA, P. *Gleice se emociona ao lembrar de irmão morto*. 2016. Disponível em: <<http://entretenimento.band.uol.com.br/masterchef/2016/videos/gleicesimao/15835658/gleice-se-emociona-ao-lembrar-de-irmao-morto.html>>. Acesso em: 21 abr. 2016.
- CAROSELLA, P.; VAGNOTTI, V. *Vanessa encanta chefs e faz Paola chorar com presente*. 2016. Disponível em: <<http://entretenimento.band.uol.com.br/masterchef/2016/videos/vanessa-vagnotti/15799846/vanessa-encanta-chefs-e-faz-paola-chorar-com-presente.html>>. Acesso em: 12 maio 2016.
- CARVALHO, M. C. *Bricolagem alimentar nos estilos naturais*. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2013a.
- CARVALHO, M. C.; SABINO, C. Comida natural: o consumo neorromântico da roça visto da cidade grande. In FREITAS, R.; PRADO, S. (Org.). *Alimentação, consumo e cultura*. Curitiba: CRV, 2013b. (Série Sabor Metrópole.)
- CASCUDO, L. *Dicionário do folclore brasileiro*. 10. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 1998.
- CHAO, A. *Comunicação e cultura: a Feira das Yabás*. 2015. 108 f. Dissertação (Mestrado em Comunicação) – Faculdade de Comunicação Social, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015.
- CRUZ, H. *Candidata deseja mudança de vida radical e apresenta prato histórico*. 2016. Disponível em: <<http://entretenimento.band.uol.com.br/masterchef/2016/videos/hellen-cruz/15807246/candidata-deseja-mudanca-de-vida-radical-e-apresenta-prato-historico.html>>. Acesso em: 12 maio 2016.
- FU KUANG, L. *Lee apresenta prato e projeto para reduzir desperdícios*. 2016. Disponível em: <<http://entretenimento.band.uol.com.br/masterchef/2016/videos/lee-fu-kuang/15807337/leeapresenta-prato-e-projeto-para-reduzir-desperdicios.html>>. Acesso em: 12 maio 2016.
- GIARD, L. Artes de nutrir. In CERTEAU, M. et al. (Org.). *A invenção do cotidiano: 2 morar, cozinhar*. Rio de Janeiro: Petrópolis, 2013.
- HALBWACHS, M. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990.
- LAVINAS, E. A narrativa “espetacularizada” dos reality shows de gastronomia. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO - INTERCOM, 38., 2015, Rio de Janeiro. *Anais...* São Paulo: Intercom, 2015. p. 1 - 2. Disponível em: <<http://portalintercom.org.br/anais/nacional2015/indicautor.htm#E>>. Acesso em: 10 maio 2016.
- MAFFESOLI, M. *O tempo das tribos: o declínio do individualismo nas sociedades de massa*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1998.
- MAFFESOLI, M. *Homo Eroticus: comunhões emocionais*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2004. Masterchef Brasil. *Inscrições 2016*. Disponível em: <<http://inscricoes2016.com.br/masterchef-brasil-inscricao.html>>. Acesso em: 10 maio 2016.
- MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, [s.l.], v. 16, n. 47, p.31-42, out. 2001. FapUNIFESP (SciELO). Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S0102-69092001000300002>>. Acesso em: 21 abr. 2016.
- MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac, 2008.
- NORA, P. Entre história e memória: a problemática dos lugares. *Revista Projeto História*. São Paulo, v. 10, p. 7-28, 1993.
- POLLAK, M. Memória e identidade social. *Estudos Históricos: CPDOC/FGV*, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p.200-210, 1992.
- RAMOS, A. Notas sobre a culinária negro-brasileira. In CASCUDO, L. da C. (Org.). *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos Editora, 1977.

ANEXO

Referências dos participantes Masterchef Brasil 2016 citados neste artigo:

Fábio Nunes

Fábio Nunes, 30 anos, é do interior do Rio Grande do Sul. Modelo, ele foi morar em Nova York para exercer a sua profissão. Começou a cozinhar aos 16 anos quando saiu de casa para estudar. Seus ídolos são o chef Jamie Oliver, pela culinária sem frescura e com muito respeito aos sabores, e também o piloto Ayrton Senna, devido ao seu esforço e sua concentração. Ele acredita que estar no MasterChef poderá significar ser reconhecido pelo seu verdadeiro talento.

Disponível em: <<http://entretenimento.band.uol.com.br/masterchef/2016/concorrentes/fabionunes.html>> Acesso em: 12 maio 2016.

Hellen Cruz

A publicitária Hellen Cruz nasceu e mora em Osasco. Aos 29 anos, está no MasterChef correndo atrás de um sonho que havia deixado de lado há muitos anos. Começou a cozinhar quando tinha apenas 7 anos, quando acompanhava sua mãe a preparar os pratos de casa. Gosta de cozinhar para a família e amigos, que sempre a estimulam a testar e experimentar novas receitas. Seus hobbies são viajar e assistir a filmes na companhia do seu marido.

Disponível em: <<http://entretenimento.band.uol.com.br/masterchef/2016/concorrentes/hellencruz.html>> Acesso em: 12 maio 2016.

Lee Fu Kuang

O médico e pesquisador Lee Fu Kuang nasceu em Taiwan, uma ilha que faz parte da República da China. Aos 11 anos de idade, veio para o Brasil com a sua família e aprendeu a cozinhar com as vizinhas do local em que morava. Atualmente com 56 anos, ele está realizando um sonho ao participar do MasterChef Brasil. Preocupado com o desperdício, Lee quer encontrar técnicas e receitas na alta gastronomia para usar alimentos na sua totalidade.

Disponível em: <<http://entretenimento.band.uol.com.br/masterchef/2016/concorrentes/lee-fukuang.html>> Acesso em: 12 maio 2016.

Vanessa Vagnotti

Querendo ir atrás do seu caminho de plenitude na gastronomia, Vanessa Vagnotti entrou no MasterChef aos 46 anos. Professora de dança do ventre, ela nasceu em Vitória, no Espírito Santo, mas atualmente mora no Balneário Piçarras, em Santa Catarina. Seus principais hobbies são viajar, praticar yoga e cinema. Começou a cozinhar por volta dos 11 anos, quando se aventurava entre as panelas de sua avó materna. Sua inspiração na gastronomia são seus ancestrais, que sempre cozinharam.

Disponível em: <<http://entretenimento.band.uol.com.br/masterchef/2016/concorrentes/vanessavagnotti-.html>> Acesso em: 12 maio 2016.